

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cavolfiore stufato

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 kilo di cavolfiore
passata di pomodoro
2 spicchi d'aglio
pecorino
aceto
olio extravergine di oliva
sale
pepe nero.

PREPARAZIONE

- 1 Lavare il cavolfiore e tagliarlo a pezzetti. Metterlo in pentola a crudo con l'aglio, l'olio, il sale e il pepe.



2 Dopo 10 minuti aggiungere l'aceto e lasciare evaporare.



3 Cuocere per almeno 15 minuti e dopodiché mettere un po' di pomodoro e un bicchiere di acqua.



4 Mettere il coperchio e cuocere per almeno 30 minuti affinché l'acqua si asciughi.



5 A cottura ultimata mettere pecorino a pezzetti o grana secondo i gusti e lasciare mantecare a fuoco bassissimo.

